



**PENGARUH SUBSTITUSI LABU KUNING  
TERHADAP KUALITAS *BROWNIES* KUKUS**

**Skripsi**

Disajikan sebagai salah satu syarat  
untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan  
Program Studi S1 Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

oleh

Zusnaini Kristianingsih

5403405044

PERPUSTAKAAN  
**UNNES**

**JURUSAN TEKNOLOGI JASA DAN PRODUKSI**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG**

**2010**

## ABSTRAK

Kristianingsih, Zusnaini. 2010. **“Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownies Kukus”**. Skripsi, S1 PKK Konsentrasi Tata Boga, Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Dosen pembimbing I Dra. Wahyuningsih, M.Pd, dan Dosen pembimbing II Saptariana S,Pd, M.Pd.

Brownies kukus adalah salah satu ragam cake semi basah yang bertekstur bantat, dalam pembuatannya kaya akan lemak dan telur biasanya berwarna coklat, rasanya manis dan dengan proses penyelesaian di kukus. Brownies biasanya dibuat dari bahan dasar tepung terigu dan pada eksperimen ini penulis ingin mencoba membuat brownies kukus substitusi labu kuning. Disubstitusikannya labu kuning dalam pembuatan brownies diharapkan dapat menambah nilai ekonomis dari labu kuning secara optimal, dapat digunakan sebagai salah satu upaya pemanfaatan labu kuning, dan penganekaragaman makanan dari labu kuning. Tujuan dalam penelitian ini adalah : 1) Untuk mengetahui pengaruh kualitas brownies kukus dengan substitusi labu kuning dengan prosentase yang berbeda yaitu sebesar 25%, 35% dan 45% ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. 2) Untuk mengetahui kualitas brownies kukus dengan substitusi labu kuning sebesar 25% ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. 3) Untuk mengetahui kualitas brownies kukus dengan substitusi labu kuning sebesar 35% ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. 4) Untuk mengetahui kualitas brownies kukus dengan substitusi labu kuning sebesar 45% ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. 5) Untuk mengetahui profil kesukaan masyarakat terhadap brownies kukus dengan substitusi labu kuning ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. 6) Untuk mengetahui kandungan betakaroten pada brownies kukus dengan substitusi labu kuning. Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah : 1) Sumbangan bagi masyarakat bahwa labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti sebagian kecil dalam pembuatan brownies kukus, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomis bagi penghasil labu kuning khususnya di Getasan, Salatiga, 2) Hasil kajian tentang labu kuning sebagai bahan dasar pembuatan brownies kukus dapat dipakai sebagai masukan pada produsen brownies, 3) Hasil kajian dapat digunakan sebagai wahana untuk membangun kerjasama yang saling menguntungkan antara produsen brownies dengan petani labu kuning.

Populasi dalam penelitian ini adalah keseluruhan brownies kukus hasil eksperimen dengan substitusi labu kuning 25%, 35%, dan 45%. Sampel penelitian ini adalah sebagian dari brownies kukus dengan substitusi labu kuning yaitu 25%, 35%, dan 45%. Teknik pengambilan sampelnya adalah *simple random sampling*.

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah banyaknya labu kuning yang digunakan sebagai substituen dalam pembuatan brownies, yaitu 25%, 35%, dan 45% dari jumlah tepung terigu yang digunakan. Variabel terikatnya adalah kualitas brownies kukus substitusi labu kuning dengan indikator warna, rasa, aroma, tekstur; dan kandungan betakarotennya. Variabel kontrolnya adalah jumlah bahan, ukuran bahan, pencampuran bahan, lamanya pengukusan, serta alat yang digunakan. Semua variabel ini dikondisikan sama. Metode pengumpulan datanya dengan penilaian subyektif (uji inderawi dan uji kesukaan) dan penilaian obyektif (uji kimiawi). Alat pengumpul data untuk penilaian subyektif adalah panelis agak terlatih dan panelis tidak terlatih. Analisis data menggunakan analisis varian klasifikasi tunggal dan uji *tukey*, sebelumnya dilakukan uji prasarat yaitu uji homogenitas dan uji normalitas sedangkan analisis kesukaan dengan menggunakan analisis deskriptif prosentase.

Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa ada pengaruh kualitas brownies kukus substitusi labu kuning ditinjau dari indikator warna, rasa, aroma, dan tekstur. Hasil uji laboratorium menunjukkan kandungan betakaroten yang tertinggi terletak pada sampel C yaitu brownies kukus dengan substitusi labu kuning sebesar 45% yaitu sebesar 1,2448 mg. Hasil uji kesukaan masyarakat terhadap brownies kukus substitusi labu kuning menunjukkan masyarakat menyukai brownies kukus sampel C yaitu brownies kukus dengan substitusi labu kuning 45%. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa ada pengaruh kualitas brownies kukus dengan substitusi labu kuning 25%, 35%, dan 45% dilihat dari indikator warna, rasa, aroma dan tekstur. Saran dari penelitian ini adalah perlu adanya uji lanjut mengenai uji kandungan gizi lain seperti vitamin A dan vitamin C dari brownies kukus substitusi labu kuning, karena pada labu kuning juga mengandung vitamin A dan vitamin C yang cukup tinggi.

PERPUSTAKAAN  
UNNES